

## MENU CAFÉ

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ..... ¥ 990

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ..... ダブル ¥ 1,870

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ¥ 990

Special darjeeling

紅茶 (ダーズリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ..... ¥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ..... ¥ 990

Ginger ale

ジンジャーエール ..... ¥ 990



TAILLEVENT  
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。  
フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」  
を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。

「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、  
ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、  
威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン  
「L'accord Mets & Vins」  
=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS  
アペリティフ

Fromages  
チーズ ..... ¥ 990

3種 ¥ 2,750

Mélange de noix  
ミックスナッツ ..... ¥880

Baguettes avec du beurre  
バゲット (バター付き) ..... ¥ 440

Dessert

Dessert du jour  
本日のデザート ..... ¥ 1,210

※内容はスタッフにお尋ねください

PLATS  
一品料理

Risotto crémeux aux shiitakés et pancetta  
椎茸とパンチェッタのリゾット ..... ¥3,190

※当店のお米は国産米を使用しております。

Filet d'amadai poêlé, sauce au cresson  
甘鯛のポワレ クレソンのソース ..... ¥3,630

Canard rôti, sauce à la rhubarbe  
鴨のロースト ルバーブのソース ..... ¥ 3,850

Bœuf Ragout  
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ..... ¥ 4,180

和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿

バゲット ..... ¥ 440  
バター付き

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT  
TOKYO

# Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Truite saumonée en mi-cuit, soubise d'oignons nouveaux  
桜マスのミキユイ 新玉ねぎのソービーズ  
〈バゲット付き〉



¥3,630

Risotto crémeux aux shiitakés et pancetta  
椎茸とパンチェッタのリゾット



¥3,740

Filet d'amadai poêlé, sauce au cresson  
甘鯛のボワレ クレソンのソース  
〈バゲット付き〉



¥4,180

Canard rôti, sauce à la rhubarbe  
鴨のロースト ルバーブのソース  
〈バゲット付き〉



¥4,400

## BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡/白/ロゼ/赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール/オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

+ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からもご紹介いたします。

## DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT  
TOKYO

# L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

## フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。  
月替わりでフランス銘醸地ワインとの~マリアージュ~をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ~

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

- \* 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
- \* ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
- \* 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
- \* お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk\_shop@enoteca.co.jp

PLATS  
一品料理

---

Entrée du jour  
本日の前菜 ..... ASK  
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru  
生ハム ..... ¥1,650  
おすすめの生ハム

Le pâté du jour  
自家製パテ ..... ¥1,760  
※内容はスタッフにお尋ねください。

Truite saumonée en mi-cuit, soubise d'oignons nouveaux  
桜マスのみキュイ新玉ねぎのソービーズ ..... ¥3,080

Marinade de saumon fumé et asperges vertes  
スモークサーモンとグリーンアスパラガスのマリネ ..... ¥1,870

APÉRITIFS  
アペリティフ

---

Olive  
オリーブ ..... ¥880

Carpaccio de Pulpes  
水タコのカルパッチョ ..... ¥990

Rilette à la maison  
自家製リエット ..... ¥990

Quiche à la maison  
自家製キッシュ ..... ¥990

Assortiment de trois entrées  
プティアペリティフ3種盛り ..... ¥1,540